



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı pilavlık bulgur
1,5 su bardağı sıcak su
1 adet orta boy soğan
2 adet domates
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber (isteğe bağlı)

Soğanı yemeklik doğrayın.
Domatesleri küp küp doğrayın.
Yeşil biberi ve kırmızı biberi küçük doğrayın.
Bir tavada sıvı yağı ısıtın.
Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Doğranmış biberleri ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
Domatesleri ekleyip domatesler suyunu salıp çekene kadar karıştırarak pişirin.
Bulguru ekleyip karıştırın.
Sıcak suyu tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biberle karıştırarak ekleyin.
Karışımı karıştırın, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Arada karıştırarak kontrol edin.
Pişen bulgur pilavını ocaktan alın ve 10 dakika dinlendirin.
Sonrasında karıştırarak servis yapabilirsiniz.

